

ІНСТРУКЦІЯ З ОБСЛУГОВУВАННЯ ДУХОВКИ КВО 1067 SK B КВО 1067 SK X



www.kernau.com

KERNAU

ШАНОВНИЙ КЛІЄНТЕ,

Духовка KERNAU - це поєднання виняткової легкості в обслуговуванні та досконалої ефективності. Після прочитання інструкції, обслуговування духовки не буде проблемою.

Духовка, яка залишила фабрику, була перед упакуванням ретельно перевірена на контрольних стендах щодо її безпеки та функціональності.

Просимо Вас уважно прочитати інструкцію з обслуговування перед введенням в дію пристрою. Дотримання настанов, які в ній містяться, захистять Вас від неправильного використання духовки.

Інструкцію слід зберігати так, щоб мати її завжди під рукою. Потрібно точно дотримуватися інструкції з обслуговування для уникнення нещасних випадків.



УВАГА:

Духовку обслуговувати тільки після ознайомлення з даною інструкцією. Духовка призначена виключно для побутового використання.

Виробник залишає за собою можливість впроваджувати зміни, які не впливають на роботу пристрою.

Заява виробника

Виробник даним заявляє, що цей виріб виконує основні вимоги нижчезазначених європейських директив:

- директиви про низьковольтне обладнання 2014/35/ЄС,
- директиви про електромагнітну сумісність 2014/30/ЄС,
- директиви про екопроекування 2009/125/ЄС,

тому виріб був позначений **CE**, а також для нього була видана декларація відповідності, відкрита для доступу органам, які ведуть нагляд за ринком.

ЗМІСТ

ГЛАВА 1. НАСТАНОВИ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ БЕЗПЕЧНОГО КОРИСТУВАННЯ.....	5
ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕНЕРГІЮ	6
ДОДАТКОВІ ПОЗНАЧЕННЯ ТА СИМВОЛИ ПОЗНАЧАЮТЬ ОСОБЛИВОСТІ ОЗДОБЛЕННЯ ДУХОВКИ	7
ВИЛУЧЕННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	7
ГЛАВА 2. ОПИС ВИРОБУ	8
АКСЕСУАРИ	9
ГЛАВА 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ВИРОБУ	10
ГЛАВА 4. ВСТАНОВЛЕННЯ	11
МОНТАЖ ДУХОВК	11
ПІДКЛЮЧЕННЯ ДУХОВКИ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ.....	12
ГЛАВА 5. ОБСЛУГОВУВАННЯ	13
РОБОТА ПРОГРАМАТОРА TS A	13
ДУХОВКА З ВИМУШЕНИМ ОБІГОМ ПОВІТРЯ	15
ФУНКЦІЇ ДУХОВКИ	17
КОНТРОЛЬНІ ЛАМПОЧКИ.....	17
ВИКОРИСТАННЯ ПІДСМАЖУВАЧА	19
ГЛАВА 6. ПЕЧІННЯ В ДУХОВЦІ ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ	20
ГЛАВА 7. ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД ЗА ДУХОВКОЮ	24
ДРАБИНКИ.....	24
ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ.....	25
ВИЙМАННЯ ДВЕРЕЙ.....	26
ВИЙМАННЯ ВНУТРІШНЬОГО СКЛА.....	26
ГЛАВА 8. ДІЇ В АВАРІЙНИХ СИТУАЦІЯХ	28
ГЛАВА 9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ	28

ГЛАВА 1. НАСТАНОВИ, ЩО СТОСУЮТЬСЯ БЕЗПЕЧНОГО КОРИСТУВАННЯ

УВАГА:

Пристрій та його доступні частини нагріваються під час використання. Особливу обережність слід проявляти відносно можливості дотику до нагрівальних елементів. Діти у віці до 8 років повинні знаходитися далі від пристрою, окрім випадків, коли вони перебувають під постійним наглядом.

- Даний пристрій може використовуватися дітьми у віці від 8 років і старшими, а також особами з фізичними, чуттєвими чи розумовими обмеженнями, або ж з відсутністю досвіду і знань, якщо це використання відбуватиметься під наглядом або згідно з інструкцією з використання пристрою, переданої особами, які відповідають за їх безпеку. Потрібно наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з пристроєм. Прибирання та обслуговуюча діяльність не повинні виконуватися дітьми, які перебувають без нагляду.
- Під час користування пристрій стає гарячим. Потрібно бути обережним, щоб уникати доторкання до гарячих елементів всередині духовки.
- Доступні частини можуть бути гарячими під час використання пристрою. Рекомендується тримати маленьких дітей подалі від пристрою.

УВАГА:

Не використовувати шорсткі очисні засоби або гострі металеві предмети для чищення скла дверей, оскільки вони можуть подряпати поверхню, а це може призвести до розтріскування скла.

УВАГА:

Щоб уникнути можливості ураження електричним струмом, перед заміною лампочки потрібно переконатися, що пристрій вимкнений.

- Для чищення духовки не можна використовувати устаткування очищення парою.
- Небезпека отримати опіки! Під час відкривання дверей духовки може виходити гаряча пара. В процесі або після закінчення готування потрібно двері духовки відкривати обережно. При відкриванні не нахилитися над дверима. Слід пам'ятати, що пара, залежно від температури, може бути невидима.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

- Потрібно звертати увагу, щоб дрібні предмети домашнього господарства разом з проводами безпосередньо не торкалися розігрітої духовки, тому що ізоляція цих предметів не є стійка до дії високих температур.

- Не слід залишати духовки без нагляду під час печіння. Олива та жир можуть зайнятися в результаті перегріву.
- Не потрібно ставити на відкриті двері духовки посуд масою, яка перевищує 15 кг.
- Заборонено використовувати духовку, яка є технічно несправною. Будь-які неполадки можуть бути усунені виключно особою, яка має відповідні повноваження.
- У кожній ситуації, спричиненій технічною неполадкою, потрібно обов'язково від'єднати електроживлення духовки.
- Пристрій може застосовуватися виключно з метою, для якої він був спроектований.
- Всі інші застосування (наприклад, обігрів приміщення) слід визнати невідповідними та небезпечними.

ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕНЕРГІЮ

Хто користується енергією відповідальним чином, захищає не тільки домашній бюджет, але свідомо допомагає природному середовищу. Тому допомагаймо, заощаджуймо електричну енергію! А ЗРОБИТИ ЦЕ МОЖНА НАСТУПНИМ ЧИНОМ:



Уникати непотрібного „заглядання у страву, що готуються”.

- Не відкривати часто без потреби двері духовки.

Використовувати духовку тільки для приготування більшої кількості страв.

- М'ясо вагою до 1 кг можна заощадливо приготувати у кастролі на кухонній плиті.

Використовувати залишкове тепло духовки.

- При приготуванні, яке триває більше ніж 40 хвилин, обов'язково вимикати духовку за 10 хвилин до завершення приготування.



УВАГА:

При застосуванні програматора виставляти, відповідно, короткий час для приготування страв.

Старанно закривати двері духовки.

- Тепло виходить через забруднення, яке знаходиться на ущільнювачі дверей. Найкраще усувати його відразу.

Не вбудовувати духовку в безпосередній близькості до холодильників/морозильних камер.

- Споживання електричної енергії через це збільшується без потреби.

ДОДАТКОВІ ПОЗНАЧЕННЯ ТА СИМВОЛИ ПОЗНАЧАЮТЬ ОСОБЛИВОСТІ ОЗДОБЛЕННЯ ДУХОВКИ:

Пристрій для транспортування був захищений від пошкодження за допомогою упаковки. Після розпакування пристрою просимо Вас усунути елементи упаковки способом, який не буде загрозою для навколишнього середовища. Всі матеріали, які були використані для упакування, є нешкідливі для навколишнього середовища, на 100% підходять для повторної переробки та позначені відповідним символом.



УВАГА:

Матеріали упаковки (поліетиленові мішечки, шматки пінопласту і т.п.) потрібно в процесі розпаковування тримати на віддалі від дітей.

ВИЛУЧЕННЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Цей пристрій позначений, відповідно до Європейської директиви 2012/19 ЄС та польського закону про відпрацьоване електричне та електронне устаткування, символом закресленого контейнера для відходів.

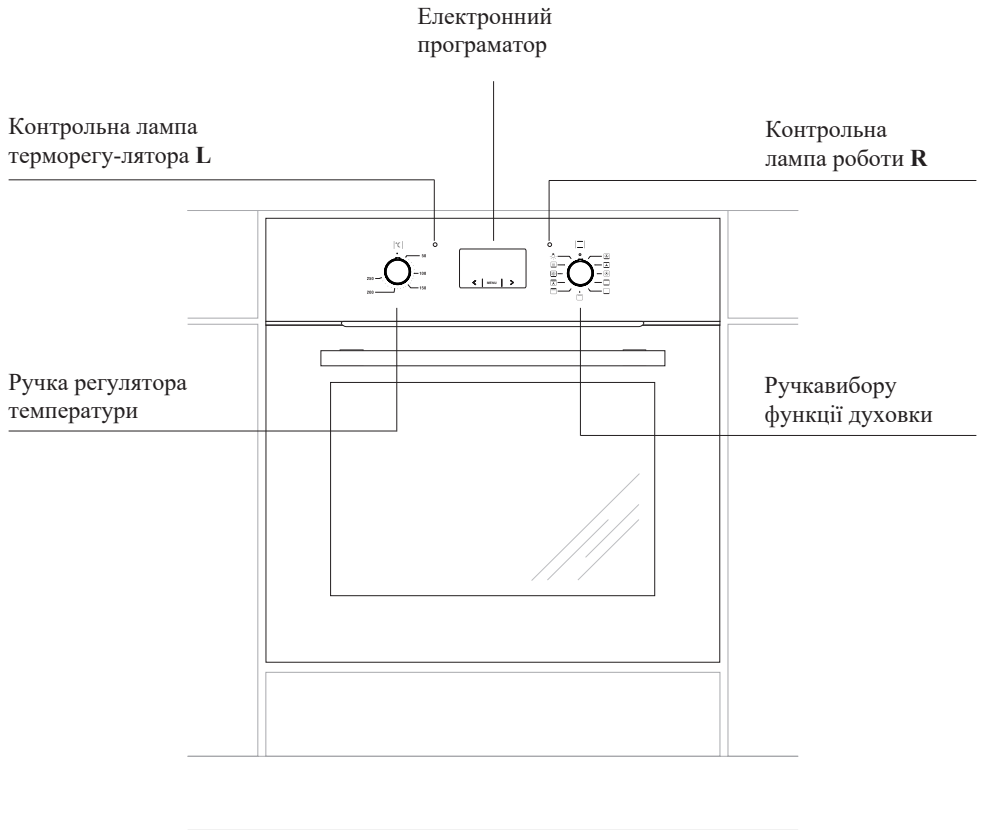


Таке позначення інформує, що дане устаткування після періоду його використання не може бути усунене разом з іншими побутовими відходами. Користувач зобов'язаний здати його у пункт, де збирають відпрацьоване електричне та електронне устаткування. Пункти, де проводять такий збір, в тому числі місцеві пункти збору, магазини та гмінні відділення створюють відповідну систему, яка уможливилоє здачу такого устаткування.

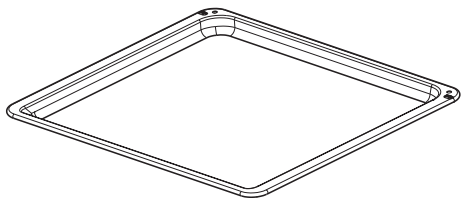


Відповідні дії з відпрацьованим електричним та електронним устаткуванням допомагають уникати шкідливих наслідків для здоров'я людей і навколишнього середовища, які виникають через наявність небезпечних складників та через невідповідне складування і переробку такого устаткування.

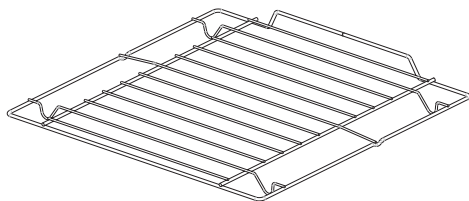
ГЛАВА 2. ОПИС ВИРОБУ



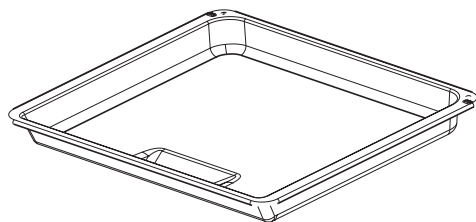
АКСЕСУАРИ



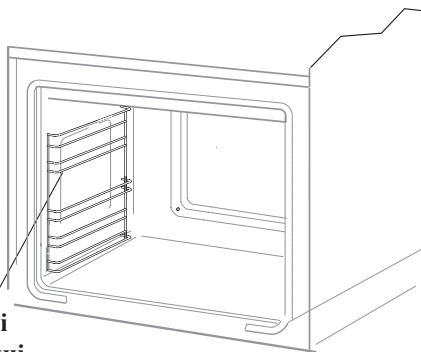
Форма для випічки



**Решітка для грилю
(драбинка для сушіння)**



Піддон для смаження



**Дротяні
напрявні**

ГЛАВА 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ВИРОБУ

Таблиця доступного обладнання в залежності від

ТИП ДУХОВКИ	КВО 1067 SK B	КВО 1067 SK X
Нагрівальні і функціональні елементи		
Духовки верхній + нижній нагрівач	+	+
Підсмажувач	+	+
Обертвий		
Вертел вентилятор	+	+
Нагрівач термообігу	+	+
Охолоджувальний вентилятор	+	+
Електронний програматор		
Сенсорні датчики	+	+
Елементи в камері духовки		
Дротяні направляючі	+	+
Телескопічні направляючі		
Каталітичні вставки		
Ручки		
Стандартні	+	+
Сховані в панелі		
Сховані в панелі, з підсвічуванням		
Інші елементи обладнання		
Петлі дверей soft close		
Петлі дверей soft close / soft open		
Акcesуари		
Решітка драбинка для	+	+
Сушіння форма для	+	+
Випікання плоска форма	+	+
Для випікання глибока		
Виделка та рамка вертела		

Опис моделі в даній інструкції з обслуговування був розроблений на підставі даних, відомих у період редагування тексту. У ній представлено всі елементи обладнання. Їх наявність в даній моделі залежить від версії і обладнання. Вищезгадана таблиця дозволить вам докладно ознайомитися з обладнанням даної моделі.

ГЛАВА 4. ВСТАНОВЛЕННЯ

МОНТАЖ ДУХОВКИ

- Кухонне приміщення повинно бути сухим, добре провітрюватися та мати справну вентиляцію, а розташування духовки повинно гарантувати безперешкодний доступ до всіх елементів керування.
- Духовка створена в класі Y. Меблі для забудови повинні мати облицьовування та клей для його приклеювання зі стійкістю до температури 100°C. Невиконання цієї умови може спричинити деформування поверхні або відклеювання облицьовування.
- Підготувати отвір в меблях розміром, як вказано на малюнках: А - вбудування під стільницею, В - високе вбудування. Якщо в тумбі є задня стінка, то в ній потрібно прорізати отвір для електричного підключення.
- Засунути духовку повністю в отвір, захищаючи її від висунування чотирма гвинтами (Рис. С).

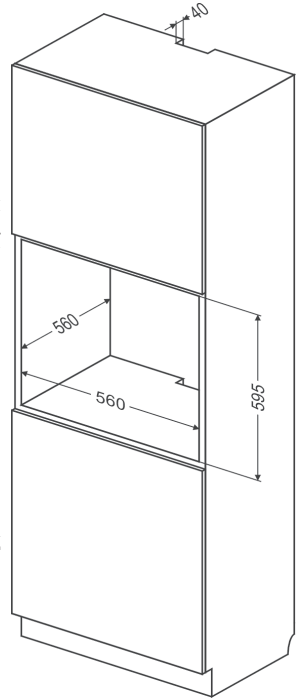


Рис. В

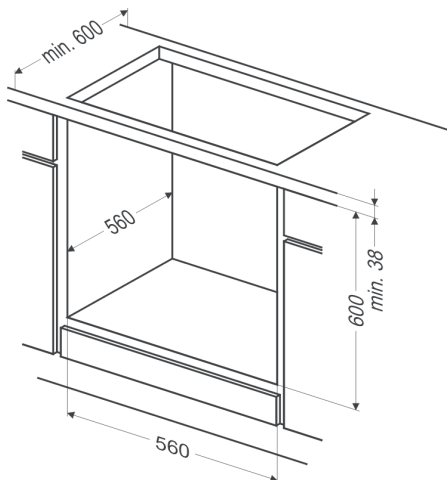


Рис. А

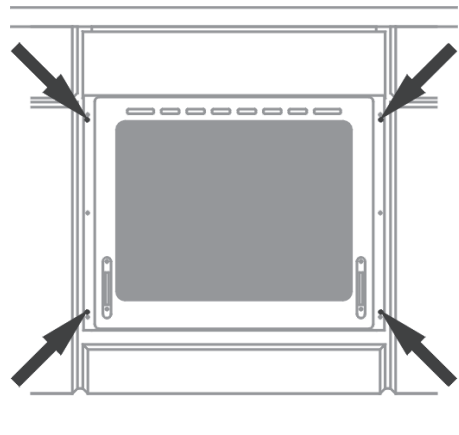


Рис. С

**УВАГА:**

Монтаж виконати при від'єднаному електричному живленні.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДУХОВКИ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ

Перед підключенням духовки до електричної мережі потрібно ознайомитися з інформацією, яка міститься на заводській таблиці.

- Духовка пристосована на заводі до живлення змінним однофазним струмом (230 В 1Н~50 Гц) та обладнана проводом підключення 3 x 1,5 мм², довжиною близько 1,5 м, зі штепселем з захисним контактом. Підключення духовки до електричної мережі
- Гніздо підключення до електричної мережі повинне бути обладнане захисним болтом. Після встановлення духовки потрібно, щоб гніздо підключення до електричної мережі було доступне для користувача.
- Перед підключенням духовки до гнізда слід перевірити, чи:

- запобіжник і електрична мережа витримують навантаження кухні, а контур, який живить гніздо підключення, повинен бути захищений запобіжником щонайменше

- електрична мережа оснащена ефективною системою заземлення, яка відповідає вимогам актуальних норм та положень

Після встановлення духовки штепсель повинен бути доступний.

**УВАГА:**

Якщо невід'єднувальний провід живлення буде пошкоджений, то його потрібно замінити у виробника чи на спеціалізованому ремонтному підприємстві, або ж це мати виконати кваліфікована особа, щоб уникнути загрози.

ГЛАВА 5. ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед першим увімкненням духовки:

- Усунути елементи упаковки, очистити камеру духовки від засобів заводської консервації.
- Вийняти обладнання духовки та вимити у теплій воді з додаванням рідини для миття посуду.
- Увімкнути в приміщенні вентиляцію або відчинити вікно.
- ручку функції духовки перевернути в позицію (дивіться розділ: Дія програматора та управління духовкою).
- Прогріти духовку (при темп. 250°C, близько 30 хв.), усунути забруднення та ретельно вимити.

УВАГА:

Після підключення до мережі у духовках, які обладнані електронним програматором Ts, в полі дисплея з'явиться циклічне пульсування години „0.00”. Потрібно налаштувати поточний час програматора. (Дивіться Інструкція з обслуговування програматора - додана до Інструкції з обслуговування духовки). Відсутність налаштування поточного часу унеможливить роботу духовки.

ВАЖЛИВО:

Електронний програматор Ts обладнаний сенсорами, які обслуговуються через дотик пальцем до позначеної поверхні. Кожне перезавантаження сенсора підтверджується акустичним сигналом. Поверхню сенсорів потрібно утримувати в чистоті.

ВАЖЛИВО:


Камеру духовки слід мити тільки з використанням теплої води, додавши невелику кількість рідини для миття посуду.

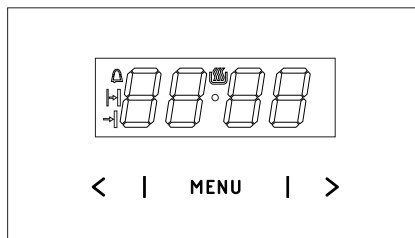
РОБОТА ПРОГРАМАТОРА





T S A


Налаштування поточного часу


Після увімкнення в мережу або повторному вмиканні після зникання напруги дисплей вказує блимаючи 0.00.

- Натиснути і притримати сенсор МЕНЮ (або одночасно сенсори < />) до моменту появи символу  на дисплеї, крапка під символом буде блимати.
- Протягом 7 секунд встановити поточний час, використовуючи сенсори < />.



- МЕНЮ** сенсор вибору режиму роботи
- > сенсор Плюс
 - < сенсор Мінус
 -  символ готовності до роботи
 -  символ таймера
 -  символ часу тривання роботи
 -  символ часу закінчення роботи

Після закінчення приблизно 7 секунд з моменту закінчення дії налаштування часу нові дані збережуться, а крапка під символом  перестане блимати.

Коригування часу можна виконати пізніше, натискаючи одночасно сенсори < />, коли кнопка під символом  блиматиме можна коригувати поточний час.




УВАГА:

Духовку можна вмикати після появи символу на дисплеї.

Таймер

Таймер можна активувати у будь-який момент, незалежно від стану активності інших функцій програматора. Діапазон відмірюваного часу становить від 1 хвилини до 23 годин і 59 хвилин.

Щоб налаштувати таймер слід:

- Натиснути сенсор МЕНЮ, на дисплеї буде блимати символ .
- Налаштувати час таймера сенсорами < />, дисплей вказує налаштований час таймера та активну функцію роботи, після закінчення встановленого часу вмикається звуковий сигнал та  пульсує.
- Натиснути і притримати сенсор < /> або МЕНЮ для вимикання сигналу,  символ погасне, а дисплей приблизно через 7 секунд покаже поточний час.

УВАГА:

Якщо звуковий сигнал не буде вимкнено вручну, він вимкнеться автоматично приблизно через 7 хвилин

Напівавтоматичний режим роботи

Якщо духовка повинна вимкнутися у визначений час, слід

- Встановити регулятор функцій духовки та регулятор регулювання температури у положення, на яких повинна працювати духовка,
- Натискати сенсор МЕНЮ аж д моменту. Поки на дисплеї з'явиться на короткий період символ *dur* а символ \Rightarrow буде блимати,
- Налаштувати бажаний час сенсорами $</>$, в діапазоні від 1 хвилини до 10 годин

Встановлений час буде збережений у пам'яті через приблизно 7 секунд, дисплей повторно покаже поточний час при увімкнутому символі \Rightarrow .

Після закінчення встановленого часу духовка автоматично вимкнеться, увімкнеться звукова сигналізація, а символи \Rightarrow і \Rightarrow будуть блимати.

- Встановити регулятори функції духовки та регулювання температури у вимкнутому положенні, натиснути і притримати сенсор $</>$ або МЕНЮ для вимкання сигналу, символи \Rightarrow і \Rightarrow погаснуть, а дисплей приблизно через 7 секунд покаже поточний час.

Автоматичний режим

Якщо духовка повинна увімкнутися на визначений час роботи та вимкнутися у визначений час, слід встановити час тривалості роботи та час закінчення роботи:

- Натискати сенсор МЕНЮ аж д моменту. Поки на дисплеї з'явиться на короткий період символ *dur* а символ \Rightarrow буде блимати.
- Налаштувати бажаний час сенсорами $</>$ як для роботи у напівавтоматичному режим.
- Натискати сенсор МЕНЮ аж д моменту. Поки на дисплеї з'явиться на короткий період символ *End* а символ \Rightarrow буде блимати.
- Встановити час вимкання (закінчення роботи) сенсорами $</>$, який обмежений до часу, що становить 23 години і 59 хвилин,
- Встановити регулятор функцій духовки та регулятор регулювання температури у бажані положення, на яких повинна працювати духовка, Символи \Rightarrow і \Rightarrow активні, робота духовки розпочнеться з моменту, що виникає з різниці між встановленим часом закінчення роботи та встановленим часом роботи (наприклад, встановлений час роботи становить 1 год., встановлений час закінчення роботи - 14.00, духовка автоматично увімкнеться о 13.00 год.).

Після досягнення часу закінчення роботи духовка автоматично вимкнеться, увімкнеться звукова сигналізація при блимаючих символах \Rightarrow і \Rightarrow .

- Встановити регулятори функції духовки та регулювання температури у вимкнутому положенні,
- Натиснути і притримати сенсор $</>$ або МЕНЮ для вимкання сигналу, символи \Rightarrow і \Rightarrow погаснуть, а дисплей приблизно через 7 секунд покаже поточний час.

Скидання налаштувань

У будь який момент можна скинути налаштування таймера або функції роботи в автоматичному режимі.

Скидання налаштувань роботи в автоматичному режимі:

- Одночасно натиснути сенсори </>.

Скидання налаштувань таймера:

- Сенсором МЕНЮ вибрати функцію таймера.
- Повторно натиснути сенсори </>.

Зміна тону звукового сигналу

Тон звукового сигналу можна змінити наступним чином:

- Одночасно натиснути сенсори </>.
- Сенсором МЕНЮ вибрати функцію *ton*, показники дисплея будуть блимати.
- Сенсорами </> вибрати відповідний тон:
 - в діапазоні від 1 до 3 сенсором >
 - в діапазоні від 3 до 1 сенсором <.

Зміна яскравості дисплею

Існує можливість зміни яскравості дисплею в діапазоні від 1 до 9, де 1 означає найтемніше налаштування, а 9 - найяскравіше. Введене значення застосовується, коли годинник неактивний (тобто користувач не торкається жодного із сенсорів протягом найменше 7 секунд).

Яскравість дисплею можна змінити наступним чином:

- Одночасно натиснути сенсори </>.
- Сенсором MENU вибрати функцію *bri* (перше натискання призведе до переходу до функції *ton*, друге - до *bri*).
- Сенсорами </> вибрати відповідну яскравість:
 - в діапазоні від 1 до 9 сенсором >
 - в діапазоні від 9 до 1 сенсором <.



УВАГА:

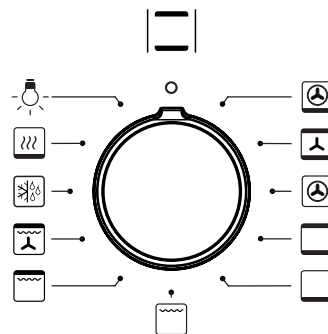
Якщо годинник активний (тобто користувач натискав сенсор протягом останніх 7 секунд) яскравість дисплею- максимальна.

Нічний режим

З 22.00 до 6.00 годинник автоматично зменшує яскравість висвітлення.

ДУХОВКА З ВИМУШЕНИМ ОБІГОМ ПОВІТРЯ (З ВЕНТИЛЯТОРОМ ТА НАГРІВАЧЕМ ТЕРМООБІГУ)

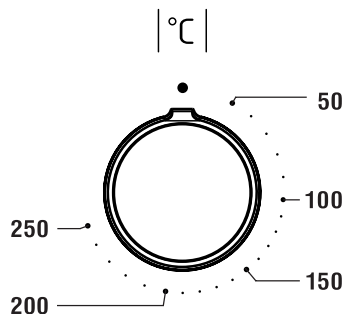
Духовка нагрівається за допомогою нижнього і верхнього нагрівальних елементів, нагрівального елемента циркулюючого повітря та грилю. Керування роботою даної духовки здійснюється за допомогою ручки вибору режиму роботи та ручки регулювання температури. Для встановлення необхідно повернути ручку у вибране положення.



Вимкнення здійснюється встановленням обох ручок в положення „•” / „0”.

Увага!

Ввімкнення нагрівання (нагрівального елемента тощо) при ввімкненій будь-якій функції духовки можливе лише після налаштування температури.



0 Нульове налаштування



Незалежне освітлення духовки

Через встановлення ручки в цій позиції ми отримуємо освітлення камери духовки.



Швидке розігрівання

Увімкнений верхній нагрівач, підсмажувач та вентилятор. Застосовується для початкового нагрівання духовки.



Розморожування

Увімкнений тільки вентилятор, без використання будь-яких нагрівачів.



Увімкнений вентилятор, підсмажувач та верхній нагрівач Використання цієї функції на практиці дозволяє пришвидшити процес підсмаження та покращити смакові переваги страви.



Підсилений підсмажувач (Супер-гриль)

Увімкнення функції „підсиленого підсмажувача” дозволяє виконувати підсмаження при одночасному увімкненні верхнього нагрівача. Ця функція дозволяє отримати підвищену температуру у верхній робочій зоні духовки, що спричиняє сильніше підрум'янення страви, уможливллюючи також присмажити більші порції.



Увімкнений підсмажувач

Поверхнєве “Грилювання” застосовується для підсмаження невеликих порцій м'яса: стейки, шніцелі, риба, тости, ковбаски, запіканки (товщина підсмаженої страви не повинна перевищувати 2-3 см, в процесі печіння її слід обернути на інший бік).



Увімкнений нижній нагрівач

При цій позиції ручки духовка виконує нагрів виключно при використанні нижнього нагрівача. Допікання тіста знизу (наприклад, волога випічка або начинена фруктами).



Увімкнений вентилятор, нижній нагрівач та верхній нагрівач

Встановлення ручки в цій позиції дозволяє нагріти духовку конвенціональним способом. Відмінно підходить для випічки, запікання м'яса, риби, для випікання хліба, піци (обов'язковим є попереднє розігрівання духовки, а також застосування темних форм) - печіння на одному рівні.



Увімкнений термообіг

Встановлення ручки в позицію „увімкнений термообіг” дозволяє здійснити нагрів духовки вимушеним способом, за допомогою термовентилятора, розміщеного у центральному місці задньої стінки камери духовки. По відношенню до конвенціональної духовки застосовуються нижчі температури печіння. Користування цим способом нагрівання дозволяє теплу рівномірно охоплювати страву, поміщену в духовку.



Увімкнений вентилятор, нижній нагрівач та верхній нагрівач

При цій позиції ручки духовка виконує функцію випічки. Конвенціональна духовка з вентилятором (функція рекомендована під час випікання).



Увімкнений термообіг і нижній нагрівач

При цій позиції ручки духовка виконує функцію термообігу та увімкненого нижнього нагрівача, що спричиняє підвищення температури знизу страви. Велика кількість тепла поступає на нижню частину випічки - рідке тісто, піца.

КОНТРОЛЬНІ ЛАМПОЧКИ

Про увімкнення духовки сигналізують дві контрольні лампочки, що починають світитися, контрольна лампочка роботи (увімкнення) кухні R і контрольна лампочка терморегулятора L. Контрольна лампочка R що світиться, сигналізує роботу духовки. Згасання контрольної лампочки L є сиг-налом досягнення духовкою заданої температури. Оскільки кулінарні рецепти рекомендують ставити страви у розігріту духовку, слід робити це не раніше, ніж після першого згасання контрольної лампочки L. Під час приготування у духовці лампочка L буде періодично вмикатися і вимикатися (підтримка температури всередині камери духовки). Контрольна лампочка R може також світитися у положенні ручки «Освіт-лення духовки».




ВАЖЛИВО:

Під час швидкого розігрівання в камері духовки не може знаходитися форма з тістом або інші елементи, які не є обладнанням духовки. Не рекомендується користуватися функцією швидкого розігрівання при запрограмованому програматорі.

ВИКОРИСТАННЯ ПІДСМАЖУВАЧА

Процес підсмаження відбувається в результаті дії на страву інфрачервоних променів, які випускає розжарений нагрівач підсмажувача.

Для увімкнення підсмажувача потрібно:

- Встановити ручку духовки у позицію, позначену символом   
- Нагрівати духовку приблизно впродовж 5 хвилин (із зачиненими дверима духовки).
- Вкласти у духовку на відповідний робочий рівень форму зі стравою, а в разі підсмаження на решітці - помістити на безпосередньо нижчому рівні (нижче решітки) бляшану форму для стікаючого жиру.
- Закрити двері духовки.

Для функції „підсмажувач” та „підсилений підсмажувач” температуру потрібно встановити максимально на 250°C, а для функції „підсмажувач з вентилятором” - максимально на 190°C.

УВАГА:

Підсмаження слід проводити із зачиненими дверима духовки.

Коли використовується підсмажувач, то доступні частини можуть бути гарячими. Рекомендується не допускати дітей до духовки.

ГЛАВА 6. ПЕЧІННЯ В ДУХОВЦІ ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ


















Випікання

- Рекомендовано виконувати випічку з тіста у формах, що є фабричним обладнанням кухні.
- Випічку також можна виконувати у купованих формах, які потрібно встановити на решітці. Для випічки рекомендується застосовувати форми чорного кольору, оскільки вони краще проводять тепло і скорочують час випікання.
- Ми не рекомендуємо застосовувати форми, які мають світлу та блискучу поверхню, при використанні конвенціонального нагріву (верхній + нижній нагрівач), оскільки застосування форм цього типу може бути причиною недопікання нижньої частини випічки.
- При використанні функції „термообіг” початковий нагрів камери духовки проводити не обов’язково, але для інших типів нагріву перед вкладанням випічки у камеру духовку слід розігріти.
- Перед вийманням випічки з духовки слід перевірити якість випікання за допомогою дерев’яної палички (при правильному випіканні після проколювання тіста паличка повинна бути сухою та чистою).
- Рекомендується після вимкнення духовки залишити в ній випічку ще впродовж приблизно 5 хв.
- Температура випікання, виконуваного при застосуванні функції „термообіг”, є, як правило, приблизно на 20 - 30 градусів нижча від температури при конвенціональному випіканні (із застосуванням верхнього і нижнього нагрівачів).
- Параметри випікання, подані в таблиці, є орієнтовні і їх можна коректувати, залежно від власного досвіду та кулінарних уподобань.
- Якщо інформація, яка подається в кулінарних книгах, значно відрізняється від показників, що містяться в інструкції з обслуговування, то ми просимо керуватися записами з інструкції.

Запікання м’яса

- У духовці слід готувати порції м’яса, які важать більше 1 кг, а менші шматки рекомендовано готувати на плиті.
- Для запікання пропонується використовувати жаровитривалий посуд, а тримачі цього посуду повинні бути стійкими до дії високих температур.
- При запіканні на драбинці для сушіння або на решітці рекомендовано на найнижчому рівні помістити форму для випікання з невеликою кількістю води.
- Принаймні один раз у половині часу запікання пропонуємо обернути м’ясо на інший бік, а в процесі запікання рекомендуємо також періодично поливати м’ясо соусом, що утворюється, або гарячою солоною водою - холодною водою м’ясо поливати не можна.

Духовка з вентилятором та нагрівачем термообігу

ВИД ВИПІКАННЯ СТРАВИ	ФУНКЦІЯ ДУХОВКИ	ТЕМПЕРАТУРА	РІВЕНЬ	ЧАС [ХВ.]
Бісквіт		160 - 200 °C	2 - 3	30 - 50
Дріжджовий пиріг		160 - 170 °C ¹⁾	3	20 - 40 ²⁾
Дріжджовий пиріг		155 - 170 °C ¹⁾	3	10 - 40 ²⁾
Піца		200 - 230 °C ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Риба		210 - 220 °C	2	45 - 60
Риба		160 - 180°C	2 - 3	45 - 60
Риба		190 °C	2 - 3	60 - 70
Ковбаси		250 °C	4	14 - 18
Яловичина		225 - 250 °C	2	120 - 150
Яловичина		160 - 180 °C	2	120 - 160
Свинина		160 - 230 °C	2	90 - 120
Свинина		160 - 190 °C	2	90 - 120
Курка		180 - 190 °C	2	70 - 90
Курка		160 - 180 °C	2	45 - 60
Курка		175 - 190 °C	2	60 - 70
Овочі		190 - 210 °C	2	40 - 50
Овочі		170 - 190 °C	3	40 - 50

Значення часу наведено, якщо не вказано інше, для не розігрітої камери. Для розігрітої духовки час має бути зменшено приблизно на 5-10 хвилин.











1) Розігріти порожню духовку

2) Значення часу вказані для запікання у малих формах

Увага: Наведені у таблиці параметри є орієнтовними і можуть коригуватися залежно від власного досвіду та кулінарних уподобань.

ТЕСТОВІ СТРАВИ Згідно зі стандартом EN 60350-1.

Випічка




Вид страви	Акcesуари	Рівень	Функція нагрівання	Температура (°C)	Час випікання ²⁾ (мін.)
Невеликі вироби з тіста	Деко для випічки	3		160 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Деко для випічки	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Деко для випічки	3		155 - 170 ¹⁾	25 - 40 ²⁾
	Деко для випічки Деко для печені	2 + 4 2 - деко для випічки або печені 4 - деко для випічки		155 - 170 ¹⁾	25 - 50 ²⁾
Пісочне тісто (смужки)	Деко для випічки	3		150 - 160 ¹⁾	30 - 40 ²⁾
	Деко для випічки	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Деко для випічки	3		150 - 170 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
	Деко для випічки Деко для печені	2 + 4 2 - деко для випічки або печені 4 - деко для випічки		160 - 175 ¹⁾	25 - 35 ²⁾
Бісквіт з низьким вмістом жиру	Решітка + форма для випічки з чорним покриттям Ø 26 см	3		170 - 180 ¹⁾	30 - 45 ²⁾
Шарлотка	Решітка + 2 форми для випічки з чорним покриттям Ø 20 см	2 форми на решітці розміщено по діагоналі права задня частина, ліва передня частина		180 - 200 ¹⁾	50 - 70 ²⁾

1) Розігріти порожню духовку, не використовувати функцію швидкого розігріву.

2) Значення часу наведено, якщо не вказано інше, для не розігрітої камери. Для розігрітої духовки час має бути зменшено приблизно на 5-10 хвилин.

ТЕСТОВІ СТРАВИ Згідно зі стандартом EN 60350-1.



Функція гриль

Вид страви	Акcesуари	Рівень	Функція нагрівання	Температура (°C)	Час (мін.)
Тости з білого хліба	Решітка	4		250 ¹⁾	1,5 - 2,5
	Решітка	4		250 ²⁾	2 - 3
Яловичі бургери	Решітка + деко для печені (для збору стікаючих крапель)	4 - решітка 3 - деко для печені		250 ¹⁾	1 бік 10 - 15 2 бік 8 - 13

¹⁾Розігріти порожню духовку, вмикаючи на 5 хвилин, не використовувати функцію швидкого розігріву.

²⁾Розігріти порожню духовку, вмикаючи на 8 хвилин, не використовувати функцію швидкого розігріву.

Випікання

Вид страви	Акcesуари	Рівень	Функція нагрівання	Температура (°C)	Час (мін.)
Курка ціла	Решітка + деко для печені (для збору стікаючих крапель)	2 - решітка 1 - деко для печені		180 - 190	70 - 90
	Решітка + деко для печені (для збору стікаючих крапель)	2 - решітка 1 - деко для печені		180 - 190	80 - 100

Значення часу наведено, якщо не вказано інше, для не розігрітої камери. Для розігрітої духовки час має бути зменшено приблизно на 5-10 хвилин.

ГЛАВА 7. ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД ЗА ДУХОВКОЮ

Турбота користувача про поточне збереження духовки в чистоті, а також відповідний догляд за нею мають вагомий вплив на продовження періоду її безаварійної роботи.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

Перед початком чистки потрібно духовку вимкнути, звертаючи увагу на те, щоб всі ручки були встановлені в позиції „0”. Чистку слід розпочинати після того, коли духовка охолоне.

- Духовку потрібно чистити після кожного використання. При чистці духовки слід увімкнути освітлення, яке дозволить краще бачити робочу поверхню.
- Камеру духовки слід мити тільки з використанням теплої води, додавши невелику кількість рідини для миття посуду.
- **Парова чистка - Steam Clean:**
 - на форму для випічки, встановлену в духовці на першому рівні знизу, влити 0,25 л. води (1 склянку),
 - закрити двері духовки,
 - ручку регулятора температури встановити на позицію 50°C, а ручку функції - на позицію нижній нагрівач,
 - нагрівати камеру духовки приблизно впродовж 30 хвилин ,
 - після закінчення процесу чистки відкрити двері духовки, внутрішню частину камери витерти губкою або ганчіркою, а потім вимити теплою водою з рідиною до миття посуду.

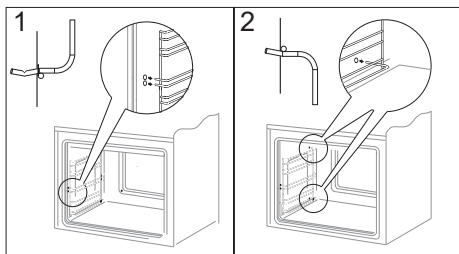
ВАЖЛИВО:

Для чистки та догляду не можна використовувати жодні засоби для шкурвання, їдкі очисні засоби чи абразивні предмети.

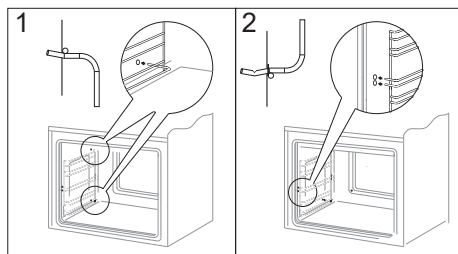
Для чистки фасаду корпусу використовувати тільки теплу воду з додаванням невеликої кількості рідини для миття посуду або віконного скла. Не використовувати для чистки молочко.

ДРАБИНКИ

Духовки були оснащені дротяними направляючими (драбинками) вкладів духовки, що легко виймаються. Щоб їх вийняти для миття, потрібно потягнути за скобу, яка знаходиться спереду, а потім відхилити направляючу та вийняти із задніх скоб.



Виймання драбинок



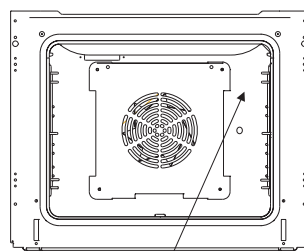
Виймання драбинок

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ

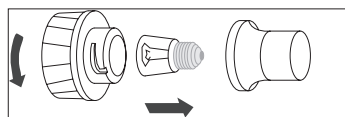
Щоб уникнути можливості ураження електричним струмом, перед заміною лампочки потрібно переконатися, що пристрій вимкнений.

- Всі ручки керування встановити в позиції „0” та вимкнути живлення.
- Вкрутити та вимити ковпак лампочки, не забуваючи ретельно витерти його насухо.
- Вкрутити освітлювальну лампочку з гнізда і у разі потреби замінити її на нову - високотемпературну лампочку (300 °C) з параметрами:

- напруга 230 В - потужність 25 Вт - різьба E14
- Вкрутити лампочку, пам'ятаючи про точне її розміщення в керамічному гнізді.
- Вкрутити ковпак лампочки.

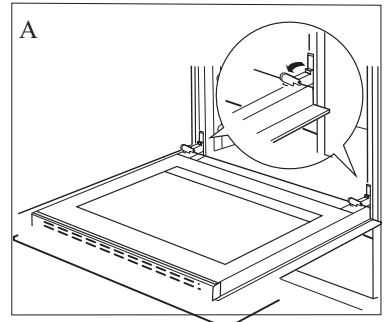


Освітлення духовки

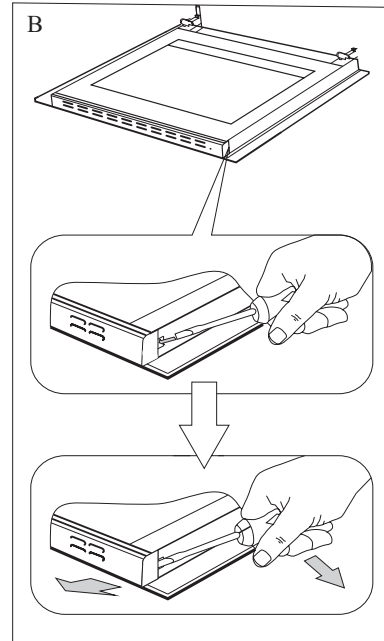


ВИЙМАННЯ ДВЕРЕЙ

Для отримання легшого доступу до камери духовки та для чистки, двері можна вийняти. Для цього потрібно відкрити двері та відхилити вгору захисний елемент, який розташований в дверній петлі (рис. А). Двері легко прикрити, підняти та вийняти до переду. Для встановлення дверей в духовці потрібно діяти у зворотній черговості. При вкладанні слід звернути увагу, щоб виріз на петлі правильно був посаджений на виступ тримача петлі. Після вкладання дверей духовки потрібно обов'язково опустити захисний елемент і добре його дотиснути. Неправильне встановлення захисного елемента може спричинити пошкодження петлі при спробі закриття дверей.



Відхилення захисту петель



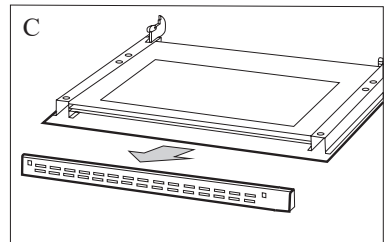
ВИЙМАННЯ ВНУТРІШНЬОГО СКЛА

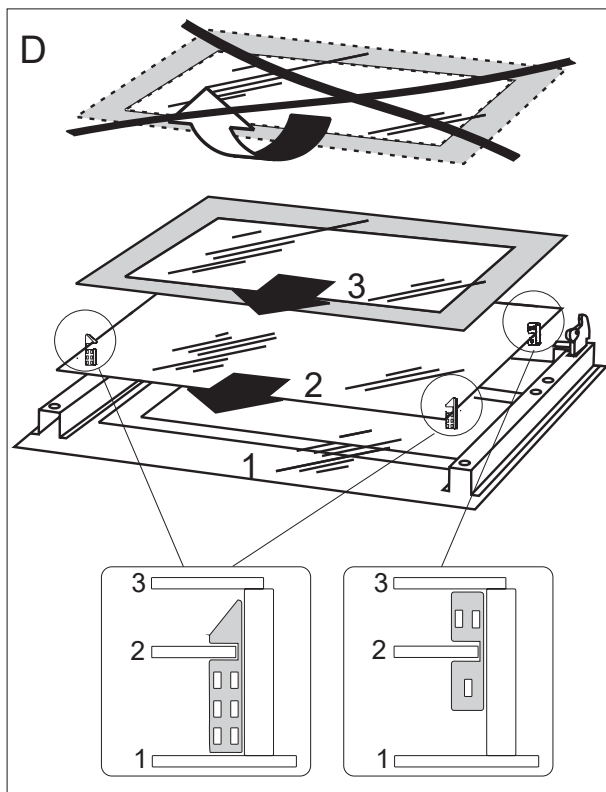
1. За допомогою плоскої викрутки потрібно висунути верхню планку дверей, акуратно підважуючи її по боках (рис. В).
2. Вийняти верхню планку дверей. (рис. В, С)
3. Внутрішнє скло витягнути з кріплення (у нижній частині дверей).

УВАГА:

Небезпека пошкодити кріплення скла. Скло слід висунути, не піднімати вгору. Вийняти середнє скло (рис. D).

4. Вимити скло теплою водою з невеликою кількістю очисного засобу. Для встановлення скла потрібно діяти у зворотній черговості. Гладка частина скла повинна знаходитися вгорі, а зрізані кути - внизу.





Виймання внутрішнього скла

УВАГА:

Не потрібно втискати верхню планку одночасно з обох сторін дверей.

Для правильного осадження верхньої планки дверей, потрібно, насамперед, прикласти лівий кінець планки до дверей, а правий кінець натиснути до чутного „кліку”. Потім дотиснути планку з лівого боку до чутного „кліку”.

ГЛАВА 8. ДІЇ В АВАРІЙНИХ СИТУАЦІЯХ

У кожній аварійній ситуації потрібно:

- Вимкнути робочі вузли духовки.
- Від'єднати електроживлення.
- Деякі дрібні неполадки користувач може усунути самостійно, керуючись настановами, які подані в таблиці нижче, тому, перш ніж звернутися у відділ обслуговування клієнта або у відділ сервісного обслуговування, пропонуємо перевірити наступні пункти таблиці.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДІЇ
1. Пристрій не працює.	Перерва в подачі струму.	Перевірити запобіжник домашньої мережі, якщо він згорів, то замінити його.
2. Дисплей програматора показує годину „0:00”.	Пристрій був від'єднаний від мережі або короткочасно пропала напруга.	Встановити актуальний час (дивіться Дія програматора).
3. Не працює освітлення духовки.	Ослаблена або пошкоджена лампочка.	Докрутити або замінити згорілу лампочку (дивіться розділ Чистка та догляд).



УВАГА:

Будь-які ремонтні та регульовальні дії повинні виконуватися у відповідному пункті сервісного обслуговування або встановлювачем, який має відповідні повноваженнями.

ГЛАВА 9. ТЕХНІЧНІ ДАНІ

Номінальна напруга	230 В 1 Н ~ 50 Гц
Номінальна потужність	макс. 3,1 кВт
Розміри духовки (висота/ширина/глибина)	59,5 / 59,5 / 57,5 см

Відповідає вимогам положень ЄС норми EN 60335-1, EN 60335-2-6 .

NÁVOD K OBSLUZE ELEKTRICKÉ VESTAVNÉ TROUBY KBO 1067 SK B KBO 1067 SK X



www.kernau.com

KERNAU

VÁŽENÝ ZÁKAZNÍKU,

Trouba KERNAU - to je kombinace neobvykle snadné obsluhy a skvělé účinnosti. Po přečtení návodu pro vás nebude obsluha trouby problémem.

Trouba je před vyexpedováním z továrny a zabalením důkladně zkontrolována na kontrolních pracovištích z hlediska bezpečnosti a funkčnosti.

Před uvedením zařízení do provozu si prosím pečlivě přečtěte tento návod k obsluze. Dodržením pokynů, které obsahuje, se vyhnete nesprávnému používání.

Návod uchovejte a skladujte tak, abyste jej měli vždy po ruce. Abyste se vyvarovali nešťastným nehodám, dodržujte důkladně instrukce obsažené v návodu k obsluze.



POZOR:


Troubu obsluhujte, až když se seznámíte s tímto návodem k obsluze. Trouba je určena výhradně k použití v domácnosti.

Výrobce si vyhrazuje možnost provádění změn, které nebudou mít vliv na funkčnost zařízení.

Prohlášení výrobce

Výrobce tímto prohlašuje, že tento výrobek splňuje hlavní požadavky níže uvedených evropských směrnic:

- nízkonapěťové směrnice 2014/35/EU,
- směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU,
- směrnice ErP o ekodesignu 2009/125/ES,

a proto byl výrobek označen  a bylo k němu vydáno prohlášení o vlastnostech.

OBSAH

KAPITOLA 1. UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ	33
JAK UŠETŘIT ENERGII	34
ROZBALENÍ	34
VYRAZENÍ Z PROVOZU	35
KAPITOLA 2. POPIS VÝROBKU	36
PŘÍSLUŠENSTVÍ	36
KAPITOLA 3. CHARAKTERISTIKA VÝROBKU	37
KAPITOLA 4. INSTALACE	38
MONTÁŽ TROUBY	38
PŘIPOJENÍ TROUBY NA ELEKTRICKOU INSTALACI	39
KAPITOLA 5. OBSLUHA	40
FUNKCE PROGRAMÁTORU TS A	41
TROUBA S NUCENOU CÍRKULACÍ VZDUCHU	44
FUNKCE TROUBY	44
KONTROLKY	46
POUŽITÍ GRILU	46
KAPITOLA 6. PEČENÍ V TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY	47
KAPITOLA 7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY	49
ŽEBŘÍK	49
VÝMĚNA ŽÁROVKY PRO OSVĚTLENÍ TROUBY	50
VYJMUTÍ DVÍŘEK	50
VYJMUTÍ VNITŘNÍHO SKLA	51
KAPITOLA 8. POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH	52
KAPITOLA 9. TECHNICKÉ ÚDAJE	52

KAPITOLA 1. UPOZORNĚNÍ TÝKAJÍCÍ SE BEZPEČNÉHO POUŽÍVÁNÍ

POZOR:

Zařízení a jeho dostupné části jsou během používání horké. Buďte obzvláště opatrní v případech, kdy je možné dotknout se horkých prvků. Děti do 8 let se musí nacházet v bezpečné vzdálenosti, ledaže jsou pod trvalým dohledem.

- Toto zařízení mohou používat děti starší 8 let a více, a osoby s fyzickým, pocitovým nebo mentálním omezením či nedostatkem zkušeností a znalostí jen pod dohledem a v souladu s instrukcemi k používání poskytnutými osobami, které zodpovídají za jejich bezpečnost. Zabraňte, aby si děti hrály se zařízením. Úklid a obsluhu nesmí provádět děti, které nejsou pod dohledem.
- Během používání je zařízení horké. Buďte prosím opatrní a vyvarujte se kontaktu s horkými prvky uvnitř trouby.
- Přístupné části mohou být během používání horké. Doporučujeme držet malé děti v bezpečné vzdálenosti od zařízení.

POZOR:

Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové předměty k čištění skla dvířek, protože mohou poškrábat povrch a způsobit tak prasknutí skla.

POZOR:

Abyste se vyvarovali zasažení elektrickým proudem, ujistěte se před výměnou žárovky, zda je zařízení vypnuté.

- K čištění trouby nepoužívejte parní čističe.
- Nebezpečí opaření! Během otvírání dvířek trouby může unikat horká pára. Během nebo po vaření otvírejte dvířka trouby velmi opatrně. Při otvírání se nenaklánějte nad dvířka. Všimněte si, že pára nemusí být v závislosti na své teplotě vidět.

VAROVÁNÍ:

- Dbejte na to, aby malé domácí spotřebiče a jejich kabely nebyly v bezprostředním kontaktu s rozehrátou troubou, protože izolace těchto spotřebičů není odolná proti působení vysokých teplot.
- Nenechávejte troubu během pečení bez dohledu.
- Oleje a tuky se mohou vlivem přehřátí vznítit.

- Neodkládejte na otevřených dvířkách trouby nádoby, které je těžší než 15 kg.
- Používání trouby, která není v dobrém technickém stavu, je zakázáno.
- Veškeré závady mohou být odstraňovány výhradně příslušně oprávněnou osobou.
- V každé situaci, která je způsobena technickou závadou, vždy odpojte elektrické napájení trouby.
- Zařízení může být používáno výhradně za účelem, ke kterému bylo navrženo. Veškerá jiná používání (např. vytápění místností) musí být považována za nevhodná a nebezpečná.

JAK UŠETŘIT ENERGII

Kdo používá energii správně, chrání tím nejen rozpočet domácnosti, ale chová se rovněž zodpovědně k životnímu prostředí. Proto pomáhejme a šetřme elektrickou energii! A UDEĚLÁME TO TAKTO:



Vyhnutí se zbytečnému „nahlížení na připravované potraviny“.

- Neotvírejte zbytečně často dvířka trouby.

Používání trouby jen v případě většího množství pokrmů.

- Maso s hmotností do 1 kg lépe připravíte v hrnci na varné desce.

Využití zbytkového tepla trouby.

- V případě, že příprava trvá více než 40 minut, vždy vypněte troubu 10 minut před koncem přípravy.

POZOR:

V případě použití programátoru nastavte příslušně kratší dobu přípravy pokrmů.

Opatrné zavírání dvířek trouby.

- Teplo uniká díky nečistotám nacházejícím se na dvířkách. Nejlépe, pokud je odstraníte okamžitě.

Neinstalování trouby bezprostředně vedle ledničky/mrazničky.

- Zbytečný nárůst elektrické energie.

ROZBALENÍ

Zařízení je po dobu přepravy chráněno obalem proti poškození. Po rozbalení zařízení odstraňte prosím obalový materiál způsobem šetrným k životnímu prostředí.



Všechny materiály použité jako obal nejsou škodlivé pro životní prostředí, jsou 100% recyklovatelné a označené příslušným symbolem.

 **POZOR:**

Obalový materiál (polyetylenové sáčky, kousky polystyrenu atp.) uchovejte během rozbalování v bezpečné vzdálenosti od dětí.

VYRAZENÍ Z PROVOZU

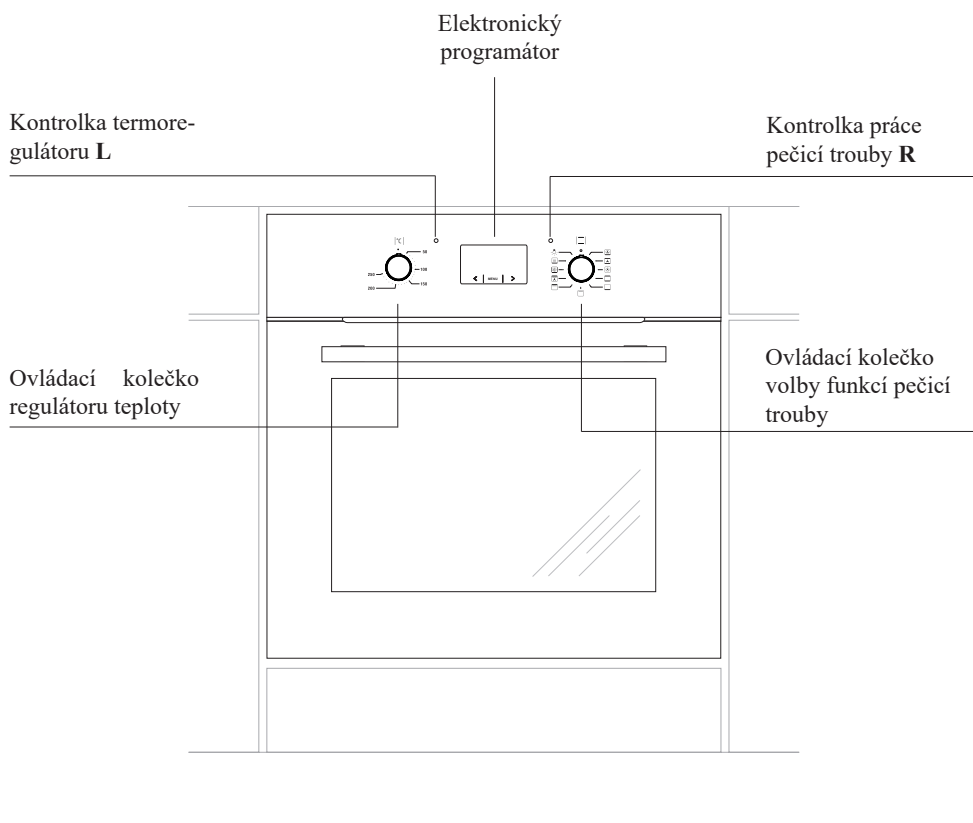
Toto zařízení je označeno v souladu s Evropskou směrnicí 2012/19/EU a polským Zákonem o použitých elektrických a elektronických spotřebičích symbolem přeškrtnuté popelnice.

Tato značka informuje o tom, že spotřebič nesmí být po ukončení své životnosti zlikvidován společně s jinými odpady pocházejícími z domácnosti. Uživatel je povinen předat jej do sběrný použitých elektrických a elektronických spotřebičů. Provozovatel sběrný, včetně lokálních sběrných středisek, obchodů a obecních správ, tvoří příslušný systém umožňující vrácení těchto spotřebičů.

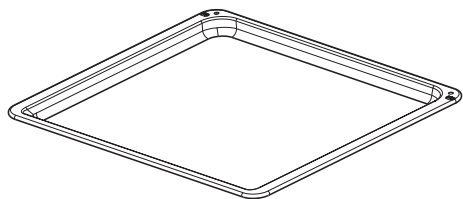


Správným zacházením se spotřebovanými elektrickými a elektronickými spotřebiči zabráníte škodlivým účinkům na lidské zdraví a životní prostředí v důsledku obsahu nebezpečných látek a nesprávného skladování a zpracování takového spotřebiče.

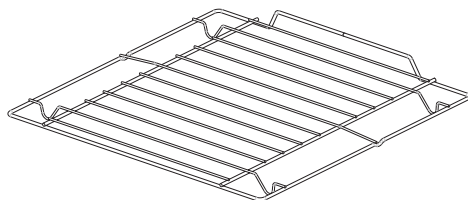
KAPITOLA 2. POPIS VÝROBKU



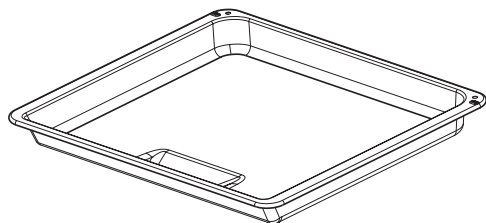
PŘÍSLUŠENSTVÍ



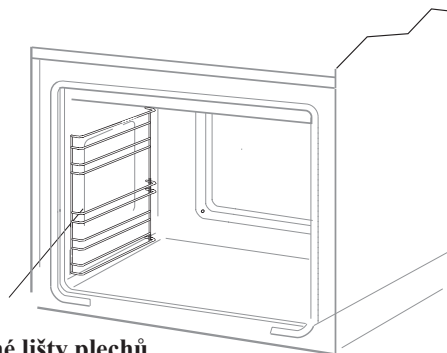
Plech na pečivo



**Grilovací rošt
(sušící rošt)**



Pečící plech /maso



Boční závěsné lišty plechů

KAPITOLA 3. CHARAKTERISTIKA VÝROBKU

Tabulka dostupného vybavení podle modelu.

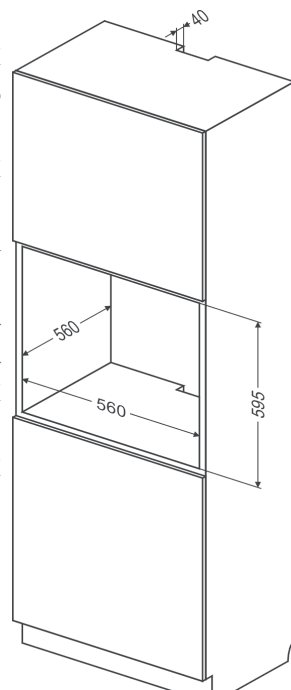
TYP TROUBY	KBO 1067 SK B	KBO 1067 SK X
Tepelné a funkční prvky trouby		
Horní + spodní topné těleso	+	+
Gril	+	+
Otáčecí rožeň		
Ventilátor	+	+
Horkovzdušné topné těleso	+	+
Chladicí ventilátor	+	+
Elektronický programátor		
Ts čidla	+	+
Prvky v komoře trouby		
Drátěné vodící lišty	+	+
Eleskopické vodící lišty		
Katalytické vložky		
Otočné knoflíky		
Standardní	+	+
Skryté v panelu		
Skryté v panelu podsvětlené		
Jiné prvky vybavení		
Panty dvířek soft close		
Panty dvířek soft close / soft open		
Příslušenství		
Rošt, sušící žebřík	+	+
Plytký plech na pečivo	+	+
Hluboký plech na pečeně	+	+
Vidlička a rám na opékání masa		
Tepelná sonda		

Popis modelů v tomto návode byl zpracován na základě údajů dostupných v době editace textu. Jsou zde zobrazeny všechny prvky vybavení. Zda jsou obsaženy v daném modelu, závisí na verzi a vybavení. Pomocí výše uvedené tabulky máte možnost seznámit se s vybavením daného modelu.

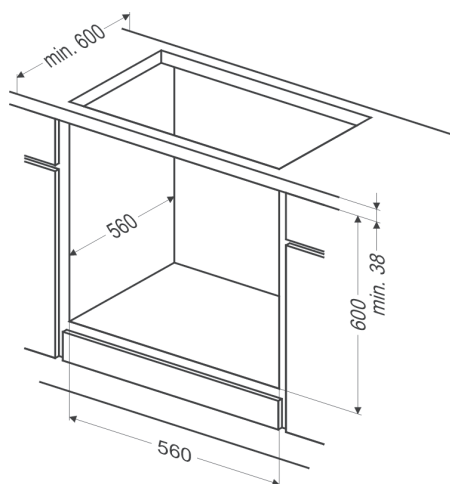
KAPITOLA 4. INSTALACE

MONTÁŽ TROUBY

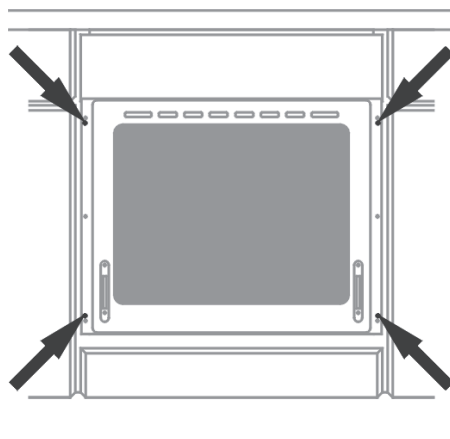
- Kuchyň musí být suchá a vzdušná a být vybavena funkční ventilací, po umístění trouby musí být zaručen volný přístup ke všem ovládacím prvkům.
- Trouba je nainstalována ve třídě Y. Vestavný nábytek musí mít obložení a lepidla k přilepení odolná proti teplotě 100°C. Nesplnění této podmínky může způsobit deformaci povrchů nebo odlepení obložení.
- Připravte otvor v nábytku o rozměrech uvedených na výkresech: A-instalace pod praco-vní deskou, B-vysoká instalace. V případě, že má skříňka zadní stěnu, vyřežte v ní otvor pro elektrické kabely.
- Zasuňte troubu zcela do otvoru a zajistěte ji proti vysunutí pomocí čtyř vrtů (obr. C).



Obr.B



Obr.A



Obr.C

**POZOR:**

Montáž proveďte jen s odpojeným elektrickým napájením.

PŘIPOJENÍ TROUBY NA ELEKTRICKOU INSTALACI

Před připojením trouby na elektrickou instalaci se seznamte s informacemi uvedenými na typovém štítku.

- Trouba je z výroby upravena na napájení střídavým, jednofázovým proudem (230V 1N~50 Hz) a vybavena připojovacím vedením 3 x 1,5 mm² o délce cca 1,5 m s konektorem s bezpečnostním kontaktem.
- Zásuvka elektrické instalace musí být vybavena bezpečnostním kolíkem. Po postavení trouby je nutné, aby byla elektrická zásuvka přístupná pro uživatele.
- Před připojením trouby do zásuvky zkontrolujte, zda:
 - vydrží pojistka a elektrická instalace zatížení kuchyně. Napájecí síť a zásuvka musí být chráněny pojistkou min. 16 A,
 - je elektrická instalace vybavena účinným systémem uzemnění, který splňuje požadavky aktuálních norem a předpisů.



Po provedení instalace trouby musí zůstat zásuvka přístupná.

**POZOR:**

Pokud dojde k poškození neodnímatelného napájecího kabelu musí být pro zamezení vzniku rizik vyměněn u výrobce, ve speciálním servisu nebo odborně kvalifikovanou osobou.

KAPITOLA 5. OBSLUHA

Před prvním zapnutím trouby:

- Odstraňte balicí prvky, očistěte komoru trouby od konzervace z výroby.
- Vyměte vybavení trouby a umyjte je v teplé vodě s přidáním prostředku na mytí nádobí.
- Zapněte ventilaci v místnosti nebo otevřete okno.
- Otočte otočný knoflík pro zapínání funkcí trouby do polohy  nebo  (viz kapitola: Činnost programátoru a ovládání trouby).
- Zahřejte troubu (na teplotu 250°C, cca 30 min.), odstraňte nečistoty a důkladně troubu umyjte.

POZOR:

V troubách, které jsou vybaveny elektronickým programátorem Ts, se po při pojení k elektrické síti na poli displeje zobrazí v určitém intervalu blikající hodina „0.00“. Nastavte aktuální čas programátoru. (Viz Návod k obsluze programátoru - přiložený k návodu k obsluze trouby). Pokud nebude aktuální čas nastaven, nebude trouba fungovat.

DŮLEŽITÉ:

Elektronický programátor Ts je vybaven čidly, která jsou ovládána dotykem prstu na označenou plochu.

Každé přestavení čidla je potvrzeno akustickým signálem. Plochy čidel udržujte čisté.

DŮLEŽITÉ:


Komoru trouby myjte jen teplou vodou s přidáním malého množství prostředku na mytí nádobí.

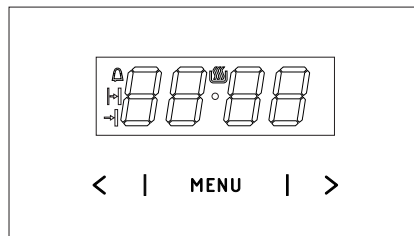
FUNKCE PROGRAMÁTORU





TS A


Nastavení aktuálního času


Po připojení k síti nebo po opětovném zapnutí po přerušení napětí zobrazuje displej blikající 0.00.

- Stiskněte a podržte čidlo MENU (nebo zároveň čidla </>), dokud se nezobrazí symbol na displeji, tečka pod symbolem  bude blikat.
- Během 7 sek. nastavte aktuální čas s použitím čidel </>.



- MENU** čidlo výběru provozního režimu
- >** čidlo Plus
- <** čidlo Mínus
-  symbol provozuschopnosti
-  symbol časovače
-  symbol doby trvání práce symbol
-  symbol doby ukončení práce

Po uplynutí cca 7 sekund od nastavení času se uloží nové údaje a tečka pod  symbolem přestane blikat.

Opravu času můžete provést později stisknutím čidel </> zároveň. Když bude tečka  symbolem pod blikat, můžete opravit aktuální čas.




POZOR:

Troubu můžete spustit, jakmile se na displeji objeví symbol.

Časovač

Časovač můžete aktivovat kdykoliv, bez ohledu na aktivitu jiných funkcí programátoru. Rozsah odpočítávaného času činí od 1 minuty do 23 hodin a 59 minut.

Pro nastavení časovače:


- Stiskněte čidlo MENU, na displeji bude blikat symbol .
- Nastavte čas časovače čidly </>, displej zobrazuje nastavený čas časovače a aktivní provozní funkci, po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál a bliká .
- Stiskněte a podržte čidlo </> nebo MENU pro vypnutí signálu, symbol  zhasne a displej cca 7 sek zobrazuje aktuální čas.


POZOR:



Pokud nebude zvukový signál vypnutý ručně, vypne se automaticky po 7 minutách.



Poloautomatický režim

Pokud se má trouba zapnout ve stanovenou hodinu:

- Nastavte otočný knoflík funkcí trouby a otočný knoflík regulace teploty do poloh, ve kterých má trouba pracovat.
- Tiskněte čidlo MENU tak dlouho, až se krátce zobrazí *dur* a symbol  bude blikat.
- Nastavte požadovaný čas práce čidly $</>$, v rozsahu od 1 minuty do 10 hodin.





Nastavený čas se uloží do paměti po cca 7 sekundách, displej opět zobrazí aktuální čas se zobrazeným symbolem .

Po uplynutí nastaveného času se trouba automaticky vypne, zapne se zvukový signál a symboly  a  budou blikat,



- Nastavte otočné knoflíky funkce trouby a regulace teploty trouby do polohy vypnuto.
- Stiskněte a podržte čidlo $</>$ nebo MENU pro vypnutí signálu, symboly  a  zhasnou displej cca 7 sek zobrazuje aktuální čas.

Automatický provoz

Pokud se má trouba zapnout na stanovenou dobu práce a v nastavenou hodinu vypnout, nastavte dobu práce a hodinu ukončení práce:

- Tiskněte čidlo MENU tak dlouho, až se krátce zobrazí *dur* a symbol  bude blikat.
- Nastavte požadovaný čas práce čidly $</>$ jako pro poloautomatický provoz.
- Stiskněte čidlo OK až do okamžiku, kdy se krátce zobrazí *End* a symbol  bude blikat.
- Nastavte hodinu vypnutí (ukončení práce) čidly $</>$, tato hodina může být nastavena nejpozději na čas vzdálený o 23 hodiny a 59 minut.
- Nastavte otočný knoflík funkce trouby a otočný knoflík regulace teploty do poloh, ve kterých má trouba pracovat. Symboly  a  jsou aktivní, práce trouby se spustí od momentu vyplývajícího z rozdílu mezi nastaveným časem ukončení práce a nastavenou dobou práce, (např. nastavená doba práce činí 1 hodinu, nastavený čas ukončení práce 14:00, trouba se automaticky zapne ve 13.00 hod.).

Po dosažení hodiny ukončení práce se trouba automaticky vypne, zapne se akustický signál a budou blikat symboly  a .

- Nastavte otočné knoflíky funkce trouby a regulace teploty trouby do polohy vypnuto.
- Stiskněte a podržte čidlo $</>$ nebo MENU pro vypnutí signálu, symboly  a  zhasnou displej cca 7 sek zobrazuje aktuální čas.

Smazání nastavení

Nastavení časovače nebo funkce automatického režimu můžete kdykoliv smazat.

Smazání nastavení v automatickém režimu:

- Stiskněte zároveň čidla $</>$.

Smazání nastavení časovače

- Čidlem MENU vyberte funkci časovače.
- Stiskněte opět čidla </>.

Změna tónu akustického signálu

Tón akustického signálu můžete měnit takto:

- Stiskněte zároveň čidla </ ..
- Čidlem MENU zvolte funkci *tón*, zobrazení na displeji budou blikat.
- Čidly </>. vyberte příslušný tón:
 - v rozsahu od 1 do 3 čidlem >,
 - v rozsahu od 3 do 1 čidlem <.

Změna jasu displeje

Je možná změna jasu displeje v rozsahu od 1 do 9, kde 1 znamená nejtmaší a 9 nejsvětlejší nastavení. Zadaná hodnota bude použita, když jsou hodiny neaktivní (tzn. uživatel se nedotkl žádného čidla po dobu minimálně 7 sekund). Jas displeje můžete měnit takto:

- Stiskněte zároveň čidla </>.
- Čidlem MENU vyberte funkci *bri* (první stisknutí způsobí přechod na funkci *tón*, druhé na *bri*).
- Vyberte čidly </> vhodný jas:
 - v rozsahu od 1 do 9 čidlem >,
 - v rozsahu od 9 do 1 čidlem <.

POZOR:

Když jsou hodiny aktivní (tzn. uživatel stiskl čidlo během posledních 7 sekund), je jas displeje maximální

Noční režim

V době od 22.00 do 6.00 hod. hodiny automaticky sníží jas displeje.



Zapnutý ventilátor, gril a horní topné těleso

Použití této funkce v praxi umožňuje urychlení grilovacího procesu a zvýšení chuťových předností pokrmů.



Zesílený gril (Supergrill)

Zapnutí funkce „zesíleného grilu“ umožňuje provozování grilu se zapnutým spodním topným tělesem. Tato funkce umožňuje získat zvýšenou teplotu v horní pracovní části trouby, což způsobí silnější zezlátnutí pokrmů a rovněž umožní grilování větších porcí.



Zapnutý gril

Povrchové „grilování“ je používáno k pečení malých porcí masa: steaky, řízky, ryby, toasty, klobásy, sendviče (tloušťka pečených pokrmů by neměla být vyšší než 2-3 cm, během pečení je obračejte na druhou stranu).



Zapnuté spodní topné těleso

U této polohy otočného knoflíku provádí trouba ohřívání výhradně s použitím spodního topného tělesa. Dopékání spodní strany koláčů (např. vlhkých koláčů a koláčů s ovocnou nádivkou).



Zapnuté spodní a dolní topné těleso

Nastavení otočného knoflíku do této polohy umožní konvenční zahřívání trouby. Hodí se skvěle k pečení koláčů, masa, ryb, chleba, pizzy (je nutné troubu předem přehřát a použít tmavé plechy) na jedné úrovni.



Zapnutá horkovzdušná funkce

Nastavení otočného knoflíku do polohy „zapnutá horkovzdušná funkce“ umožní zahřívání trouby nuceným způsobem pomocí tepelného ventilátoru umístěného na středu zadní stěny komory trouby. V porovnání s konvenční troubou jsou používány nižší teploty pečení. Použití tohoto způsobu zahřívání umožní rovnoměrnou cirkulaci tepla kolem potraviny umístěné v troubě.



Zapnutý ventilátor, spodní a horní topné těleso

U této polohy otočného knoflíku provádí trouba funkci koláč. Konvenční trouba s ventilátorem (doporučená funkce během pečení).



Zapnutá horkovzdušná funkce a spodní topné těleso

U této polohy otočného knoflíku provádí trouba horkovzdušnou funkci a zapnutí spodního topného tělesa způsobí zvýšení teploty na spodní části pečiva. Velké množství tepla je dodáváno na spodní část pečiva, vlhkých koláčů, pizzy.

KONTROLKY

Zapnutí trouby signalizuje rozsvícení dvou kontrolky, R a L. Rozsvícení kontrolky R signalizuje práci trouby. Zhasnutí kontrolky L je signalizace, že trouba dosáhla nastavenou teplotu. Pokud recept doporučuje vložit pokrm do rozehráté trouby, je třeba to provést až po prvním zhasnutí kontrolky L. Během pečení se bude kontrolka L střídavě zapínat a vypínat (udržování teploty uvnitř komory trouby). Kontrolka R se může rovněž rozsvítit při umístění otočného knoflíku na „Osvětlení trouby“.




DŮLEŽITÉ:

Během rychlého rozehrání se v komoře trouby nesmí nacházet plech s koláčem, ani jiné prvky, které nepatří do vybavení trouby. Nedoporučujeme používat funkci ry-chlého rozehrání v případě nastaveného programátoru.

POUŽITÍ GRILU

Pokrmky jsou grilovány působením infračervených paprsků na pokrm, které jsou emitovány rozžhaveným topným tělesem grilu.

Pro zapnutí grilu:

- Dejte otočný knoflík trouby do polohy označené symbolem    .
- Zahřívajte troubu na cca 5 minut (se zavřenými dvířky trouby).
- Vložte do trouby plech s pokrmem na správnou pracovní úroveň a v případě grilování na roštu umístěte na bezprostředně nižší úrovni (pod roštem) plech na stékající tuk.
- Zavřete dvířka trouby.

Pro funkci grilování a zesíleného grilování nastavte teplotu max. na 250°C, a pro funkci grilování s ventilátorem maximálně na 190°C.

POZOR:

Grilování provádějte se zavřenými dvířky trouby.

Pokud používáte gril, mohou být přístupné části horké. Doporučujeme zabránit přístupu dětí k troubě.

KAPITOLA 6. PEČENÍ V TROUBĚ - PRAKTICKÉ RADY

Pečení pečiva

- Doporučujeme péct koláče na plechu, který byl dodán z výroby.
- Pečivo můžete péct také na formě či plechu dostupných v běžných obchodech, které umístíte na sušicím žebříčku, doporučujeme používat pečicí plechy v černé barvě, které lépe vedou teplo a zkracují dobu pečení.
- Nedoporučujeme používat formy a plechy se světlým a lesklým povrchem v případě používání konvenčního zahřívání (horní + spodní topné těleso), použití takových forem a plechů může způsobit nedopečení spodní části.
- V případě použití horkovzdušné funkce není nutné přehřát komoru trouby, pro ostatní typy zahřívání před vložením pečiva komoru trouby přehřejte.
- Před vyndáním pečiva z trouby zkontrolujte kvalitu pečení pomocí dřevěné špejle (pokud je těsto upečeno správně, bude špejle suchá a čistá).
- Doporučujeme nechat pečivo v troubě po jejím vypnutí ještě na cca 5 min.
- Teploty pečiva upečeného při použití horkovzdušné trouby jsou z pravidla cca 20 – 30 stupňů nižší než při konvenčním upečení (s použitím horního a spodního topného tělesa).
- Parametry uvedené v tabulce jsou orientační a můžete je upravit podle vlastních zkušeností a chutí.
- Pokud se informace uváděné v kuchařkách velmi liší od hodnot uvedených v návodě k obsluze, řiďte se prosím údaji v návodě.

Pečení masa

- V troubě připravujte porce masa nad 1 kg, menší kusy doporučujeme připravovat na varné desce.
- Doporučujeme používat k pečení žáruvzdorné nádoby, i rukojeti tohoto nádoby musí být odolné proti působení vysokých teplot.
- Při pečení na sušicím žebříčku nebo roštu doporučujeme umístit na nižší úrovni pečicí plech s malým množstvím vody.
- Doporučujeme alespoň jednou během pečení obrátit maso na druhou stranu, během pečení také pravidelně podlévejte maso vzniklou šťávou nebo horkou slanou vodou, maso nepolévejte studenou vodou.

Trouba s ventilátorem a horkovzdušným topným tělesem

DRUH PEČENÍ POKRMU	FUNKCE TROUBY	TEPLOTA °C	ÚROVEŇ	DOBA [MIN]
Piškot		160 - 200 °C	2 - 3	30 - 50
Kynutá/třená bábovka		160 - 170 °C ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Kynutá/třená bábovka		155 - 170 °C ¹⁾	3	25 - 40 ²⁾
Pizza		200 - 230 °C ¹⁾	2 - 3	15 - 25
Ryby		210 - 220 °C	2	45 - 60
Ryby		160 - 180°C	2 - 3	45 - 60
Ryby		190 °C	2 - 3	60 - 70
Klobásky		250 °C	4	14 - 18
Hovězí		225 - 250 °C	2	120 - 150
Hovězí		160 - 180 °C	2	120 - 160
Vepřové		160 - 230 °C	2	90 - 120
Vepřové		160 - 190 °C	2	90 - 120
Kuře		180 - 190 °C	2	70 - 90
Kuře		160 - 180 °C	2	45 - 60
Kuře		175 - 190 °C	2	60 - 70
Zelenina		190 - 210 °C	2	40 - 50
Zelenina		170 - 190 °C	3	40 - 50

Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro rozehrátou troubu zkrátte uvedené časy asi o 5–10 minut.











¹⁾Zahřejte prázdnou troubu

²⁾Uvedené časy se týkají pečiva v malých formičkách

Upozornění: Parametry uvedené v tabulce jsou orientační a můžete je upravovat podle vlastních zkušeností a kulinářských preferencí.

TESTOVACÍ POKRMY. V souladu s normou EN 60350-1.

Pečení pečiva




Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Doba pečení ²⁾ (min.)
Malé pečivo	Plech na pečení pečiva	3		160–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		155–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		155–170 ¹⁾	25–40 ²⁾
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		155–170 ¹⁾	25–50 ²⁾
Křehké pečivo (proužky)	Plech na pečení pečiva	3		150–160 ¹⁾	30–40 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		150–170 ¹⁾	25–35 ²⁾
	Plech na pečení pečiva	3		150–170 ¹⁾	25–35 ²⁾
	Plech na pečení pečiva Plech na pečení masa	2 + 4 2 – plech na pečivo nebo pečení masa 4 – plech na pečivo		160–175 ¹⁾	25–35 ²⁾
Piškot bez tuku	Rošt + forma na pečivo černá Ø 26 cm	3		170–180 ¹⁾	30–45 ²⁾
Jablkový závin	Rošt + dvě formy na pečivo černé Ø 20 cm	2 formy na roštu jsou umístěny diagonálně zadní strana vpravo, přední strana vlevo		180–200 ¹⁾	50–70 ²⁾

¹⁾Zahřejte prázdnou troubu, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

²⁾Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro zahřátou troubu zkraťte uvedené časy asi o 5–10 minut.

TESTOVACÍ POKRMY. V souladu s normou EN 60350-1.



Grilování

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Čas min.
Toasty z bílého pečiva	Rošt	4		250 ¹⁾	1,5–2,5
	Rošt	4		250 ²⁾	2 - 3
Hovězí hamburgery	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	4 – rošt 3 – plech na pečení masa		250 ¹⁾	1. . strana 10– 2. . strana 8–

1) Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 5 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

2) Zahřejte prázdnou troubu zapnutím na 8 minut, nepoužívejte funkci rychlého zahřátí.

Pečení

Druh pokrmu	Příslušenství	Úroveň	Funkce ohřevu	Teplota (°C)	Čas min.
Celé kuře	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	2 – rošt 1 – plech na pečení masa		180–190	70–90
	Rošt + plech na pečení masa (pro zachytávání stékajícího kondenzátu)	2 – rošt 1 – plech na pečení masa		180–190	80–100

Časy platí, pokud není uvedeno jinak pro nezahřátou komoru. Pro zahřátou troubu zkraťte uvedené časy asi o 5–10 minut.

KAPITOLA 7. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA TROUBY

Průběžná péče uživatele o udržování trouby v čistotě a její správná údržba mají velký vliv na prodloužení doby její bezporuchové práce.

⚠ VAROVÁNÍ:

Než začnete troubu čistit, tak ji vypněte a dbejte především na to, aby byly všechny otočné knoflíky v poloze „0“. S čištěním začněte až po vychladnutí trouby.

- Troubu očistíte po každém použití. Při čištění trouby zapněte osvětlení, které vám umožní získat lepší viditelnost pracovní plochy.
- Komoru trouby myjte jen teplou vodou s přidáním malého množství prostředku na mytí nádobí.
- **Čištění párou Steam Clean:**

- vlijte na plech postavený v troubě na první úrovni od spodu 0,25 l vody (1 sklenice),
- zavřete dvířka trouby,
- nastavte otočný knoflík regulátoru teploty do polohy 50°C, a otočný knoflík funkce do polohy spodního topného tělesa,
- zahřívejte komoru trouby po dobu cca 30 minut,
- po provedeném čištění otevřete dvířka trouby, vnitřní část komory vytřete houbičkou nebo hadříkem a následně umyjte teplou vodou s prostředkem na mytí nádobí.

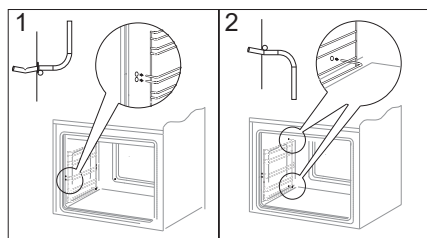
⚠ DŮLEŽITÉ :

K čištění a konzervaci nepoužívejte žádné abrazivní prostředky, ostré čisticí prostředky ani drsné předměty.

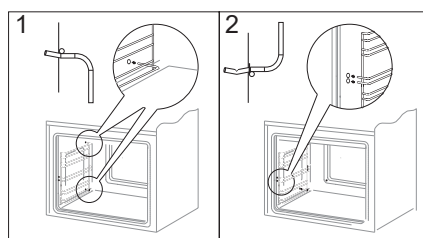
K čištění čelní strany krytu použijte teplou vodu s přidáním malého množství prostředku na mytí nádobí nebo skla. Nepoužívejte tekutý prášek.

ŽEBŘÍK

- Trouby označené písmenem D byly vybaveny snadno vyjímatelnými drátěnými vodičnými lištami (žebříky) na plechy trouby. Pro jejich vyndání k umytí potáhněte za klip nacházející se zepředu a následně odklopte vodičí lištu a vyjměte je ze zadních klipů.



Vyjmutí žebříků

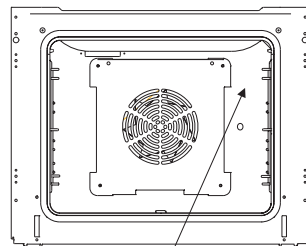


Vkládání žebříků

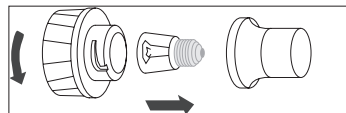
VÝMĚNA ŽÁROVKY PRO OSVĚTLENÍ TROUBY

Abyste se vyvarovali zasažení elektrickým proudem, ujistěte se před výměnou žárovky, zda je zařízení vypnuté.

- Všechny ovládací knoflíky dejte do po-lohy „0“ a vypněte napájení.
- Vyšroubujte a umyjte stínidlo žárovky a nezapomeňte jej vytřít důkladně do sucha.
- Vyšroubujte žárovku osvětlení ze zásuvky, v případě potřeby žárovku vyměňte za novou vysoce teplotní žárovku (300°C) s těmito parametry:
 - napětí 230 V - výkon 25 W - závit E14
- Zašroubujte žárovku, dbejte na její správné osazení v keramické zásuvce.
- Zašroubujte stínidlo žárovky.



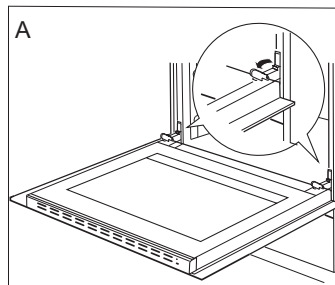
Osvětlení trouby



VYJMUTÍ DVÍŘEK

Pro snadnější přístup do komory trouby a čištění je možné dvířka vyjmout. Otevřete k tomu dvířka, odklopte nahoru bezpečnostní prvek umístěný v pantu (obr. A). Dvířka lehce dovřete, zvedněte a vyjměte směrem dopředu. Pro namontování dvířek do trouby postupujte v opačném pořadí.

Při vkládání dejte pozor, abyste správně osadili výřez na pantu na výstupu držáku pantu. Po vložení dvířek do trouby zcela pusťte bezpečnostní prvek a důkladně dovřete. Nesprávné nastavení bezpečnostního prvku může způsobit poškození pantu při pokusu zavřít dvířka.



Odklopení pojistek pantů

VYJMUTÍ VNITŘNÍHO SKLA

1. Pomocí plochého šroubováku vyhákněte horní lištu dvířek a zároveň ji opatrně podepírejte na bocích (obr. B).
2. Vytáhněte horní lištu dvířek. (obr. B, C).
3. Vytáhněte vnitřní sklo z uchycení (v dolní části dvířek).



POZOR:

Nebezpečí poškození uchycení skel. Sklo vysuňte, nezvedejte jej nahoru.

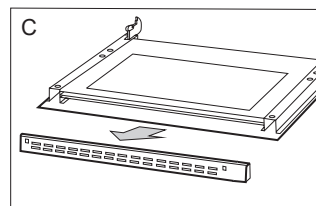
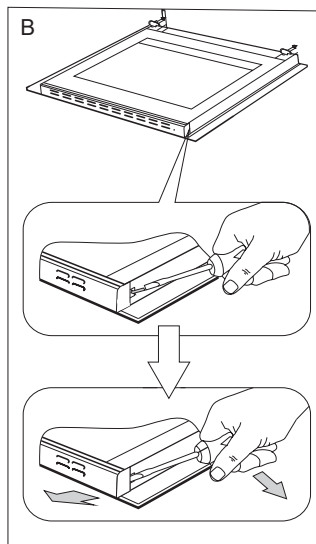
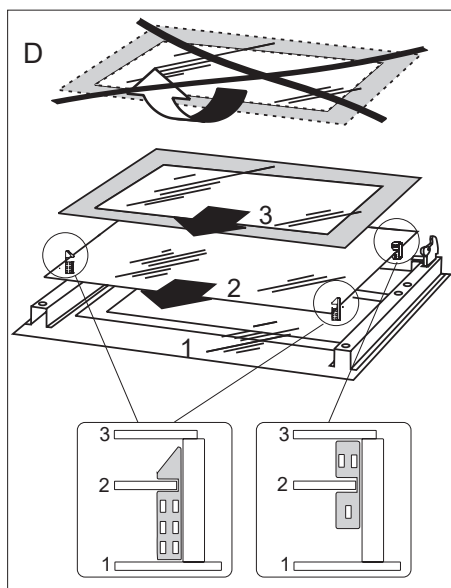
4. Vyměňte prostřední sklo (Obr. D). Očistěte sklo teplou vodou a malým množstvím čisticího prostředku.
5. Pro instalaci skla zpátky postupujte v opačném pořadí. Hladká část skla se musí nacházet nahoře, seříznuté rohy dolů.



POZOR:

Netlačte na horní lišty na obou stranách najednou.

Pro správné osazení horní lišty dvířek nejprve přiložte levý konec lišty na dvířka a pravý konec potlačte, až uslyšíte „zacvaknutí“. Následně přitlačte lištu z levé strany, až uslyšíte „zacvaknutí“.



Vyjmutí vnitřních lišt

KAPITOLA 8. POSTUP V NOUZOVÝCH SITUACÍCH

V každé nouzové situaci:

- Vypněte pracovní části trouby.
- Vypněte elektrické napájení.
- Některé drobné vady může odstranit uživatel sám, když se bude řídit upozorněními uvedenými v tabulce níže. Než se obrátíte na naše centrum péče o zákazníka nebo servis, podívejte se na následující body v tabulce.

PROBLÉM	PŘÍČINA	POSTUP
1. Zařízení nefunguje.	Přerušení elektrického napájení.	Zkontrolujte pojistku domovní instalace, spálenou vyměňte.
2. Displej programátoru ukazuje hodinu „0:00“.	Zařízení bylo odpojeno od sítě nebo bylo krátce přerušeno napětí.	Nastavte aktuální čas (viz Činnost programátoru).
3. Nefunguje osvětlení trouby.	Povolená nebo poškozená žárovka.	Přišroubujte nebo vyměňte nefunkční žárovku (viz kapitola Čištění a údržba).



POZOR:

Všechny opravy a nastavení musí být provedeny příslušným servisním centrem nebo instalátorem, který má příslušná oprávnění.

KAPITOLA 9. TECHNICKÉ ÚDAJE

Nominální napětí	230V 1N~ 50 Hz
Příkon	max. 3,1 kW
Rozměry trouby (výška/šířka/hloubka)	59,5 / 59,5 / 57,5 cm

Splňuje požadavky EU předpisů norem EN 60335-1, EN 60335-2-6.

KERNAU

www.kernau.com



KERNAU